Instrukcja obsługi

Piece elektryczne

Modele:

STP 642 / STP 643

Moduł STB



UWAGA: przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z instr.

INDEX

1.	**OZNACZENIE CE**	**4**
2.	**GWARANCJA**	**5**
3.	**OGÓLNE ZASADY, PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA**	**6**
4.	**INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA, TRANSPORTU I KONSERWACJI**	**8**
4.1	**Rozpakowanie**	**8**
4.2	**Transport**	**9**
4.3	**Operacje wstępne**	**9**
4.4	**Umieszczanie urządzenia**	**10**
5.	**URUCHOMIENIE URZĄDZENIA**	**12**
5.1	**Przyłącze elektryczne**	**12**
5.2	**Wlot wody (tylko dla pieców z systemem nawilżania)**	**14**
5.3	**Przyłącze spustowe (tylko w przypadku pieców z systemem nawilżania)**	**14**
5.4	**Odprowadzanie oparów z komory gotowania**	**17**
6.	**INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**	**18**
6.1	**Ekran. Interfejs użytkownika i główne ustawienia**	**18**
6.2	**Ustawianie receptury**	**22**
6.3	**Zaprogramowany automatyczny start**	**23**
6.4	**Korzystanie z portu USB**	**24**
7.	**ALARMY**	**25**

1. Oznaczenie CE

DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Dyrektywa/y Rady, z którą/którymi deklarowana jest zgodność:
DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU

Zastosowane normy:
UNE-EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A14:2014 +A2:2020 + A1:2020; UNE-EN 60335-2-42:2004 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012; UNE-EN 55014-1:2017 + A11:2021; UNE-EN 55014-2:2015; UNE-EN 61000-3-2:2014; UNE-EN 61000-3-3:2013 +A1:2020

Producent	**FM CALEFACCIÓN S.L.** **CIF: B-14343594**
Adres	**CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, Hizpania**
Rodzaj urządzenia	**PIEC / OVEN**
Marka	**FM CALEFACCIÓN**
Modele	**STP 642 / STP 643** **MODUŁ STB**

My, niżej podpisani, deklarujemy na naszą własna odpowiedzialność, że wyszczególnione urządzenie jest zgodne z wymienionymi normą/ami i dyrektywą/ami

Miejsce **Lucena**

Data **01/01/2021**

Podpis **B-14343594**

2. Gwarancja

Okres gwarancji wynosi **12 miesięcy** od daty zakupu urządzenia.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia szkła, lamp, uszczelek drzwi, zużycie materiału izolacyjnego lub uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu, konserwacji, nieprawidłowej naprawy lub ich braku, a także niewłaściwego użytkowania urządzenia.

W celu przeprowadzenia naprawy urządzenia objętego gwarancją lub konsultacji należy skontaktować się z dystrybutorem, korzystając z poniższej tabeli opisowej.

Dystrybutor:	**Kraj przeznaczenia:**
Model urządzenia:	**Numer seryjny:**
Nazwa:	**Proponowana data:**
Opis awarii:	
Adres:	
Telefon kontaktowy:	**Godziny:**

Ostrzeżenie: niewłaściwa regulacja, instalacja, serwis lub konserwacja urządzenia może spowodować szkody materialne lub osobowe. Z tego powodu prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed uruchomieniem urządzenia.

3. Ogólne zasady, przepisy bezpieczeństwa



Przepisy bezpieczeństwa i odpowiedzialność za instalację i konserwację

- Urządzenie jest przeznaczone TYLKO do użytku profesjonalnego.
- Części, które zostały zabezpieczone przez klienta i producenta, nie mogą być naruszane przez instalatora lub użytkownika końcowego urządzenia.
- Zaleca się uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem i zachowanie jej do wglądu. W przypadku konieczności skorzystania z pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Instalacja, uruchomienie i konserwacja pieca może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowany personel i zgodnie z zakresem i parametrami technicznymi określonymi przez producenta. Podobnie należy przestrzegać aktualnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa oraz urządzeń i bezpieczeństwa pracy obowiązujących w kraju użytkowania.
- Przed instalacją lub wykonaniem czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego.
- Przed zainstalowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania i wskazaniami na tabliczce znamionowej.
- Mechanizmy zabezpieczające urządzenia nie mogą być naruszane ani odłączane, spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Instalacja niezgodna z instrukcjami producenta może spowodować uszkodzenie, obrażenia lub śmiertelny wypadek.
- W przypadku montażu pieca na podstawie lub jeden na drugim należy używać wyłącznie konstrukcji dostarczonych przez STALGAST i postępować zgodnie z instrukcją ich montażem, która znajduje się w opakowaniu.
- Nieoryginalne części zamienne nie gwarantują optymalnego działania urządzenia i powodują utratę gwarancji.
- Piec musi być obsługiwany przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Tabliczka znamionowa pieca zawiera niezbędne informacje techniczne wymagane do zażądania interwencji w celu konserwacji lub naprawy pieca, dlatego należy unikać jej demontażu, uszkodzenia lub modyfikacji.
- **Nieprzestrzeganie dowolnej z tych zasad bezpieczeństwa zwalnia STALGAST z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.**

Zasady bezpieczeństwa użytkowania

- Zaleca się uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem i zachowanie jej do wglądu. W przypadku konieczności skorzystania z pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- W przypadku dłuższej bezczynności urządzenia wszystkie przyłącza (zasilanie i woda) muszą zostać odłączone.
- Piec może być używany tylko i wyłącznie do celów, do których został zaprojektowany, tj. do pieczenia chleba, ciast, wszelkiego rodzaju produktów gastronomicznych, świeżych lub mrożonych. Każde inne użycie może spowodować jego uszkodzenie.
- Nie należy używać produktów o wysokim stężeniu alkoholu.
- Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie pieca należy często czyścić, aby zapewnić higienę i jego prawidłowe działanie. Do czyszczenia tych powierzchni nie należy używać produktów ściernych lub łatwopalnych, które mogłyby uszkodzić urządzenie.
- Używanie i czyszczenie inne niż zalecane przez producenta i przy użyciu nieautoryzowanych produktów może spowodować uszkodzenie zarówno urządzenia, jak i użytkownika.
- Zalecane jest użycie zmiękczacza do wody, zapobiegającego osadzaniu się kamienia. Jeśli nie zostanie zastosowany, niektóre elementy pieca mogą ulec zniszczeniu. **Wszystkie rodzaje awarii spowodowane przez kamień kotłowy lub osad w wodzie będą wyłączone z gwarancji.**
- **Nieprzestrzeganie dowolnej z tych zasad bezpieczeństwa zwalnia STALGAST z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.**

Maksymalne obciążenie w zależności od rozmiaru urządzenia

POJEMNOŚĆ	MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE	MAKS. OBCIĄŻENIE NA SZYNĘ
4 x (Gn 1/1 o 60/40)	20 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
6 x (Gn 1/1 o 60/40)	30 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
10 x (Gn 1/1 o 60/40)	45 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom

- **W żadnych okolicznościach nie należy przekraczać maksymalnego obciążenia, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Nieprzestrzeganie maksymalnego obciążenia zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.**



Zagrożenie oparzeniem

- Przeczytać uważnie te ostrzeżenia i postępować zgodnie z instrukcjami zawsze, gdy piec jest w trakcie działania lub nie ostygł jeszcze całkowicie.
- Dotykać tylko elementów sterujących urządzenia i uchwytu otwierającego drzwi. Unikać dotykania innych zewnętrznych elementów pieca, ponieważ mogą one osiągnąć temperaturę wyższą niż 60ºC.
- Aby przesuwać lub manipulować dowolny pojemnik lub tacę w komorze gotowania, używać zawsze rękawic ochronnych termoizalacyjnych.
- Otwierając drzwi pieca, należy robić to powoli, uważając na opary o wysokiej temperaturze wydostające się z komory gotowania.



Zagrożenie pożarem

- Jeśli urządzenie nie jest odpowiednio i wystarczająco często czyszczone, istnieje ryzyko gromadzenia się tłuszczu i resztek jedzenia w komorze gotowania i ich zapłonu.
- Zaleca się używanie środków czyszczących oferowanych przez producenta. Stosowanie innych produktów może nie gwarantować optymalnego czyszczenia, co może spowodować uszkodzenie sprzętu i unieważnienie gwarancji.
- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej używać wyłącznie domowych środków czyszczących i miękkiej, wilgotnej szmatki. Powstrzymać się od używania jakichkolwiek substancji żrących lub drażniących.

4. Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa, transportu i konserwacji

4.1 Rozpakowanie

W przypadku widocznego uszkodzenia: po otrzymaniu towaru opis uszkodzenia należy opisać możliwie szczegółowo na protokole szkody lub na dowodzie dostawy.

Ogólne uwagi, takie jak „uszkodzone opakowanie” lub „widoczne są uszkodzenia” itp. nie będą akceptowane. Należy dołączyć wyraźne zdjęcia przedstawiające uszkodzony towar i opakowanie.

Uszkodzenia ukryte: po otrzymaniu towaru i w ciągu 24 godzin od jego otrzymania, po wykryciu uszkodzeń ukrytych należy dołączyć zdjęcia uszkodzonego towaru wraz z jego opakowaniem, tak aby etykieta przewoźnika była doskonale widoczna. Nie zostaną uznane fotografie przedstawiające tylko i wyłącznie samą zawartość.
W każdym z 2 opisanych przypadków należy powiadomić STALGAST o zdarzeniu w transporcie, ponieważ dzięki temu może zostać przeprowadzona wymiana urządzenia.

Jeżeli przy odbiorze zapakowanego urządzenia stwierdzone zostaną widoczne uszkodzenia, należy wpisać w momencie jego dostawy „piec uszkodzony”, zrobić zdjęcia uszkodzenia oraz nalepki firmy transportowej, dołączonej do opakowania. Należy natychmiast skontaktować się ze STALGAST.

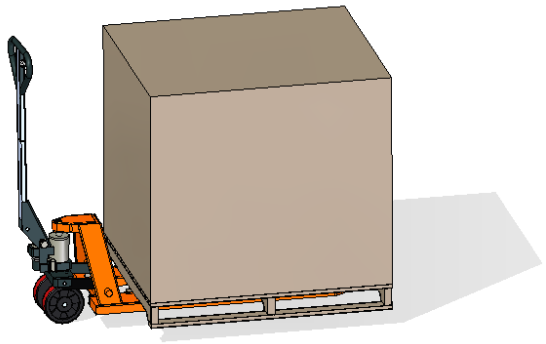
W przypadku, gdy opakowanie jest pozornie w dobrym stanie, a przy rozpakowywaniu zostanie stwierdzony jakiś rodzaj uszkodzenia, oryginalne opakowanie należy założyć z powrotem na urządzenie, zrobić zdjęcia opakowania oraz dołączonej do niego naklejki firmy transportowej. Następnie ponownie rozpakować i zrobić zdjęcia uszkodzeń urządzenia. Potem należy skontaktować się z STALGAST.

4.2 Transport

Przed transportem urządzenia na miejsce instalacji należy upewnić się, że:

- Zmieści się w drzwiach
- Posadzka jest w stanie znieść jego ciężar

Transport musi odbywać się tylko i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych, takich jak wózek paletowy, a urządzenie powinno znajdować się zawsze na palecie.



4.3 Czynności wstępne

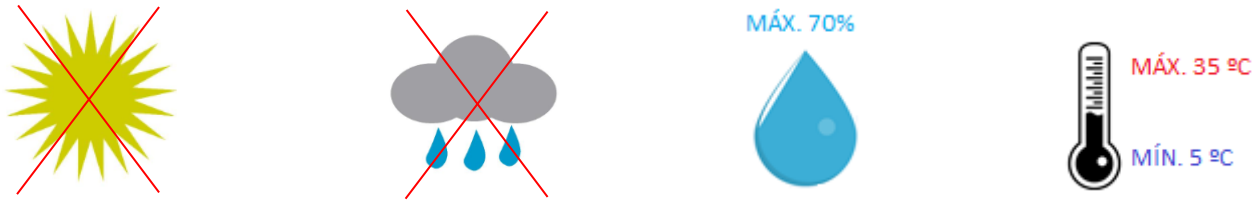
Usunąć folię ochronną z urządzenia. Oczyścić pozostałości kleju odpowiednim rozpuszczalnikiem. Nigdy nie używać ściernych lub kwaśnych produktów lub narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnie.

Jeśli urządzenie zawiera zestaw termosondy, należy pamiętać o zdjęciu z niej ochronnej nakładki silikonowej. W przeciwnym razie może się stopić i uszkodzić termosondę.

4.4 Umieszczenie urządzenia

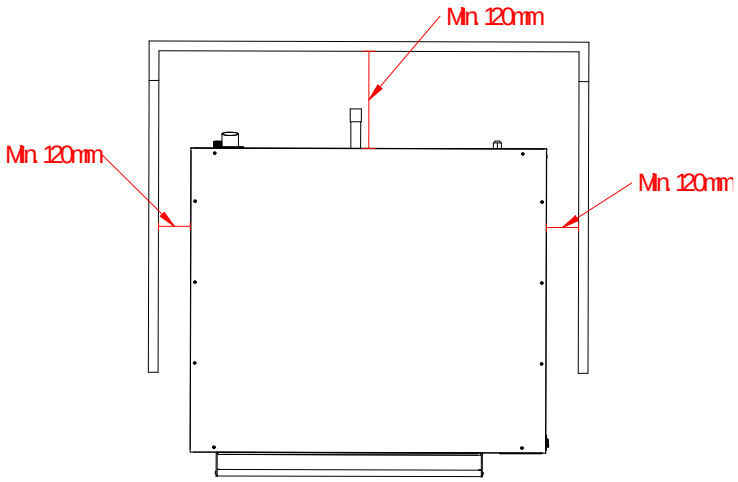
Piec należy ustawić w wybranym miejscu pracy, przestrzegając odległości bezpieczeństwa wskazanych w dalszej części. Sprawdzić, czy urządzenie ma wystarczającą liczbę wlotów zimnego powietrza przez otwory wentylacyjne, aby zapewnić jego prawidłowe działanie. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać, a niektóre elementy mogą zostać nieodwracalnie uszkodzone.

- Jeśli piec jest zainstalowany na podstawie, należy go do niej przymocować.
- Pomieszczenia muszą być odpowiednio wentylowane i zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i wyposażenia.
- Urządzenie musi być zabezpieczone przed czynnikami atmosferycznymi.
- Temperatura otoczenia zapewniająca prawidłowe działanie urządzenia może wynosić maksymalnie od 5°C do 35°C.
- W żadnym przypadku wilgotność pomieszczenia nie może przekraczać 70%.

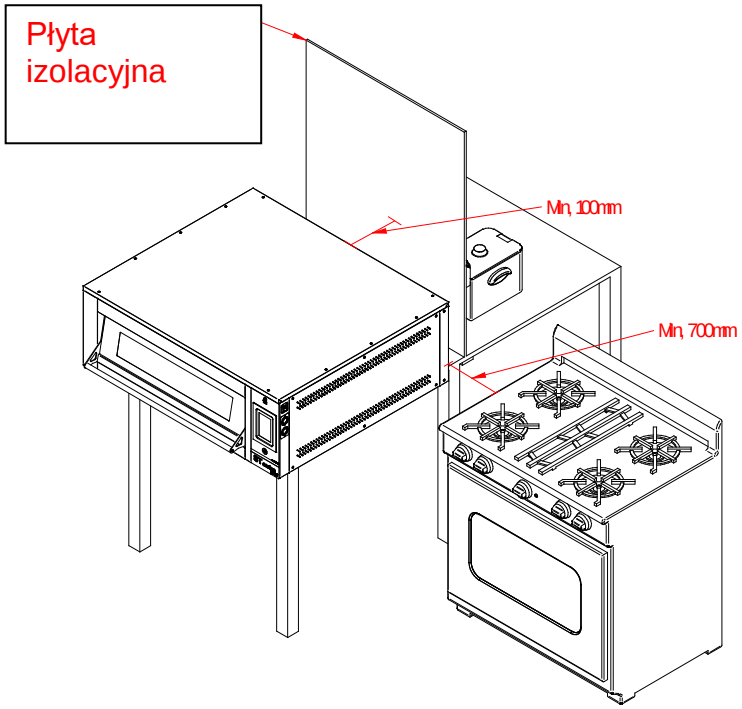


Zaleca się pozostawienie odległości co najmniej 120 mm dla celów serwisowych. Bezpieczna odległość od źródeł ciepła lub elementów palnych musi wynosić co najmniej 700 mm. Zaleca się zadbać o dobrą wentylację urządzenia, aby nie przegrzać jego elementów.

Przykład umieszczenia urządzenia bez pobliskich źródeł ciepła



Umieszczenie urządzenia obok źródeł ciepła



Do prac konserwacyjnych zaleca się około 500 mm wolnej przestrzeni roboczej.

Urządzenie nie nadaje się do montażu podtynkowego.

5. Urochomienie urządzenia

W celu prawidłowej instalacji i uruchomienia urządzenia należy postępować zgodnie z punktami wskazanymi w „**DOKUMENCIE DOT. INSTALACJI I URUCHOMIENIA INTELIGENTNYCH URZĄDZEŃ**”, znajdującym się w opakowaniu wraz z niniejszą instrukcją obsługi.

Należy pamiętać, że każda awaria lub uszkodzenie wynikające ze złej instalacji lub uruchomienia powoduje utratę gwarancji.

5.1 Podłączenie elektryczne

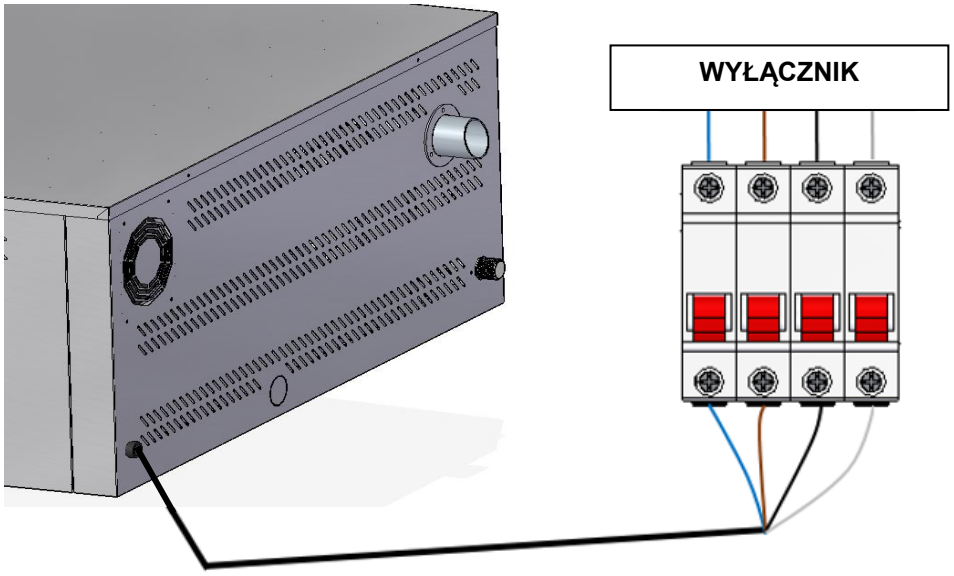
Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy charakterystyka sieci odpowiada opisie w charakterystyce technicznej każdego urządzenia. Instalacja elektryczna musi być wykonana przez upoważniony personel i zgodna z obowiązującymi przepisami.

Podłączenie elektryczne powinno być wykonane najlepiej poprzez zamontowanie wtyczki elektrycznej (NIE JEST NA WYPOSAŻENIU) typu i o cechach odpowiednich dla maksymalnego prądu pobieranego przez urządzenie. Jeśli nie jest to możliwe, można go podłączyć bezpośrednio do wyłącznika automatycznego panelu elektrycznego.

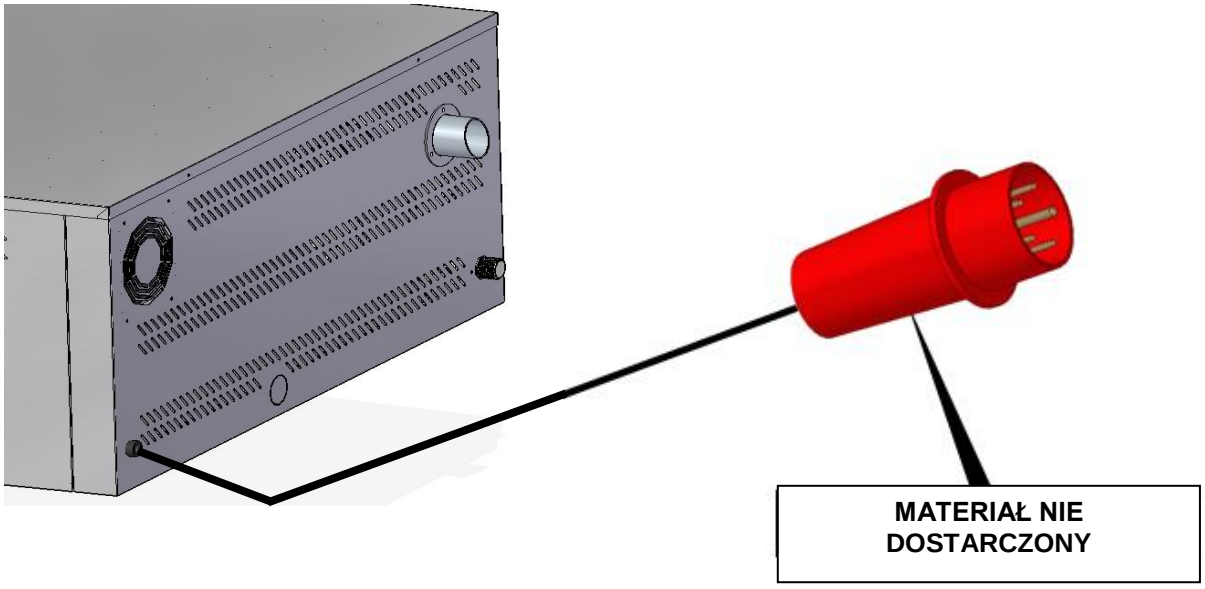
Poniżej przedstawiono zalecane typy połączeń elektrycznych:

TRÓJFAZOWE 400V

- Bezpośrednie podłączenie trójfazowe 400 V do wyłącznika

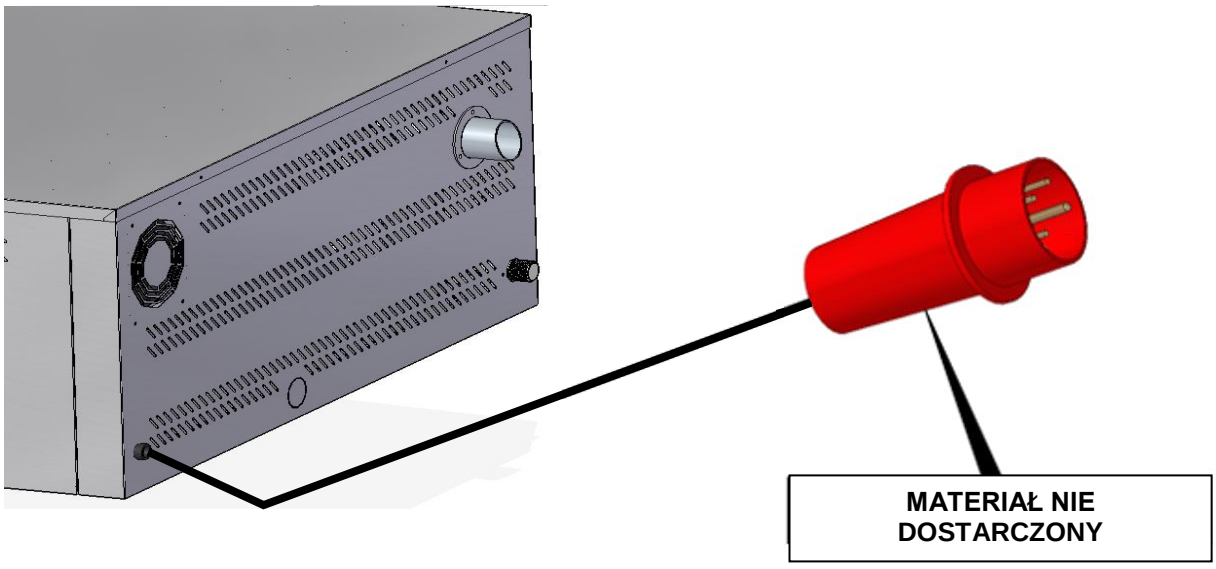


- Podłączenie trójfazowe 400 V do gniazda trójfazowego typu CETAC



TRÓJFAZOWE 230V

- Podłączenie trójfazowe 230V do gniazda trójfazowego typu CETAC



Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia odcinającego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie sterujące, takie jak zegar, ani nie może być podłączane do obwodu, którego zasilanie jest regularnie przerywane.

Do podłączenia urządzeń zaleca się wykorzystanie odpowiedniej linii zasilającej zabezpieczonej wyłącznikiem magneto-termicznym odpowiedniej wielkości oraz stałego przyłącza sieciowego.

Przestrzegać oznaczeń kolorystycznych kabli. Nieprawidłowe podłączenie może nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

KOD KOLORU:

FAZY	**Szary (L1)** 	**Czarny (L2)** 	**Brązowy (L3)** 
NEUTRALNA	**Niebieski (N)** 		
UZIEMIENIE	**Żółty / Zielony** ⏚ 		

5.2 Dopływ wody (tylko dla pieców z systemem nawilżania)

Zaleca się stosowanie filtra antywapiennego na wlocie wody oraz zaworu zwrotnego. Piec posiada przyłącze ¾ do dopływu wody.

Ponadto zaleca się zainstalowanie "digimetru", czyli cyfrowego przyrządu do mierzenia litrów wody zużywanej przez piec. W ten sposób będzie wiadomo, kiedy należy wymienić filtr.

Ważne: Przed podłączeniem dopływu wody należy sprawdzić, czy w rurze nie ma żadnych pozostałości. Ciśnienie dopływającej wody powinno wynosić od 1 do 3 barów, a temperatura nie powinna być wyższa niż 30 ºC. Jeśli ciśnienie jest wyższe niż te wartości, należy zainstalować reduktor ciśnienia na wlocie.

5.3 Przyłącze spustowe (tylko dla pieców z systemem nawilżania)

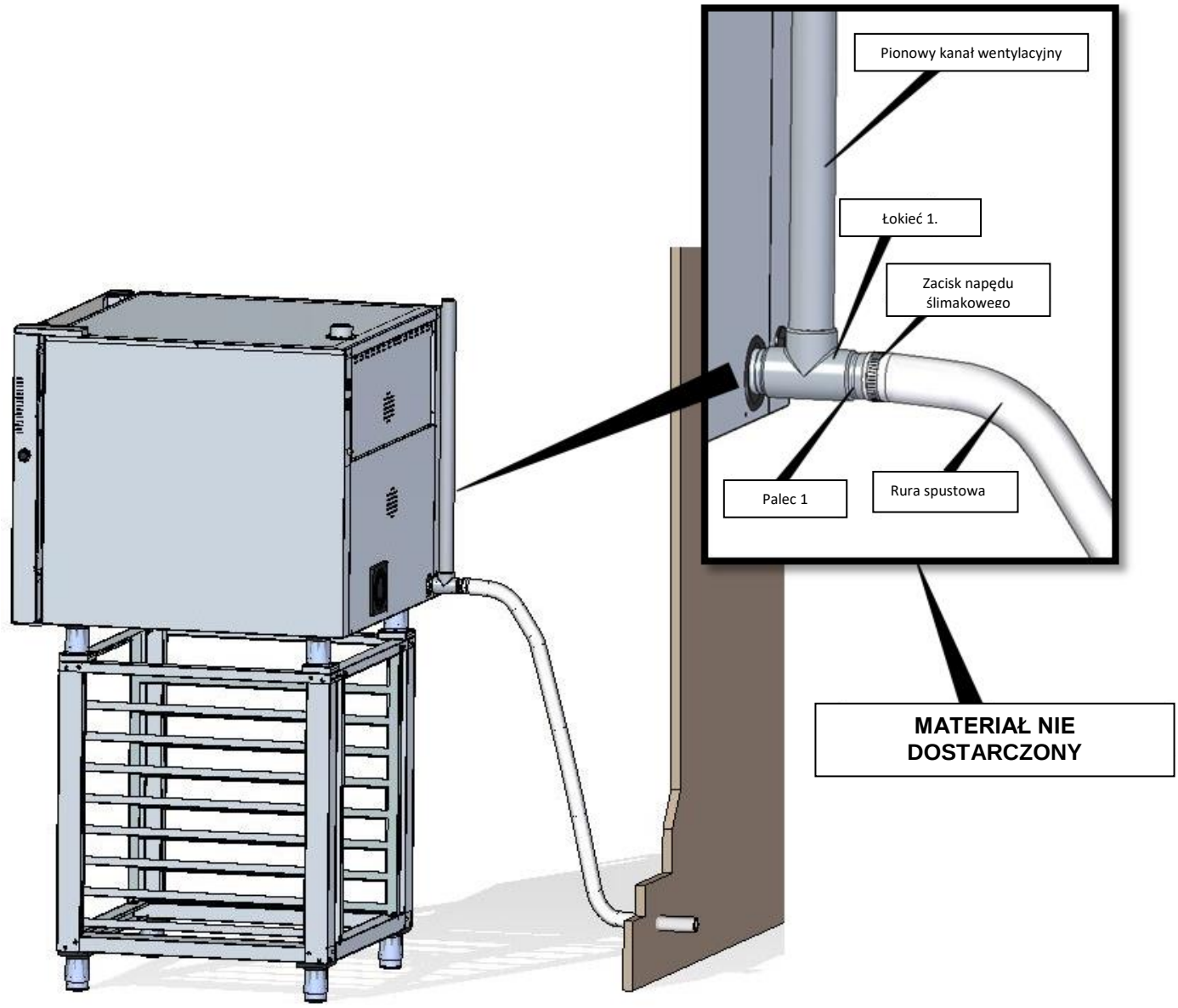
- Króciec spustowy pieca musi być wykonany przy użyciu rur wylotowych, które gwarantują stabilność termiczną, gazy z pieca mogą osiągać wysokie temperatury (85-95ºC).
- Zaleca się podłączenie rury spustowej pieca przez odpowiedni syfon, aby podtrzymać opary wydostające się z pieca. Ta rura musi mieć **minimalne nachylenie 4%** na całym jej przebiegu, aby zagwarantować prawidłowe działanie.
- Rura odpływowa musi mieć średnicę NIE mniejszą niż przyłącze odpływu.
- Powinna być dostosowana do specyfikacji każdego urządzenia. Upewnić się, że rozmiar głównego kanału zapewnia prawidłowy i niezakłócony przepływ.
- Powinna być drożna na całym jej przebiegu.

Rodzaje odpływów:

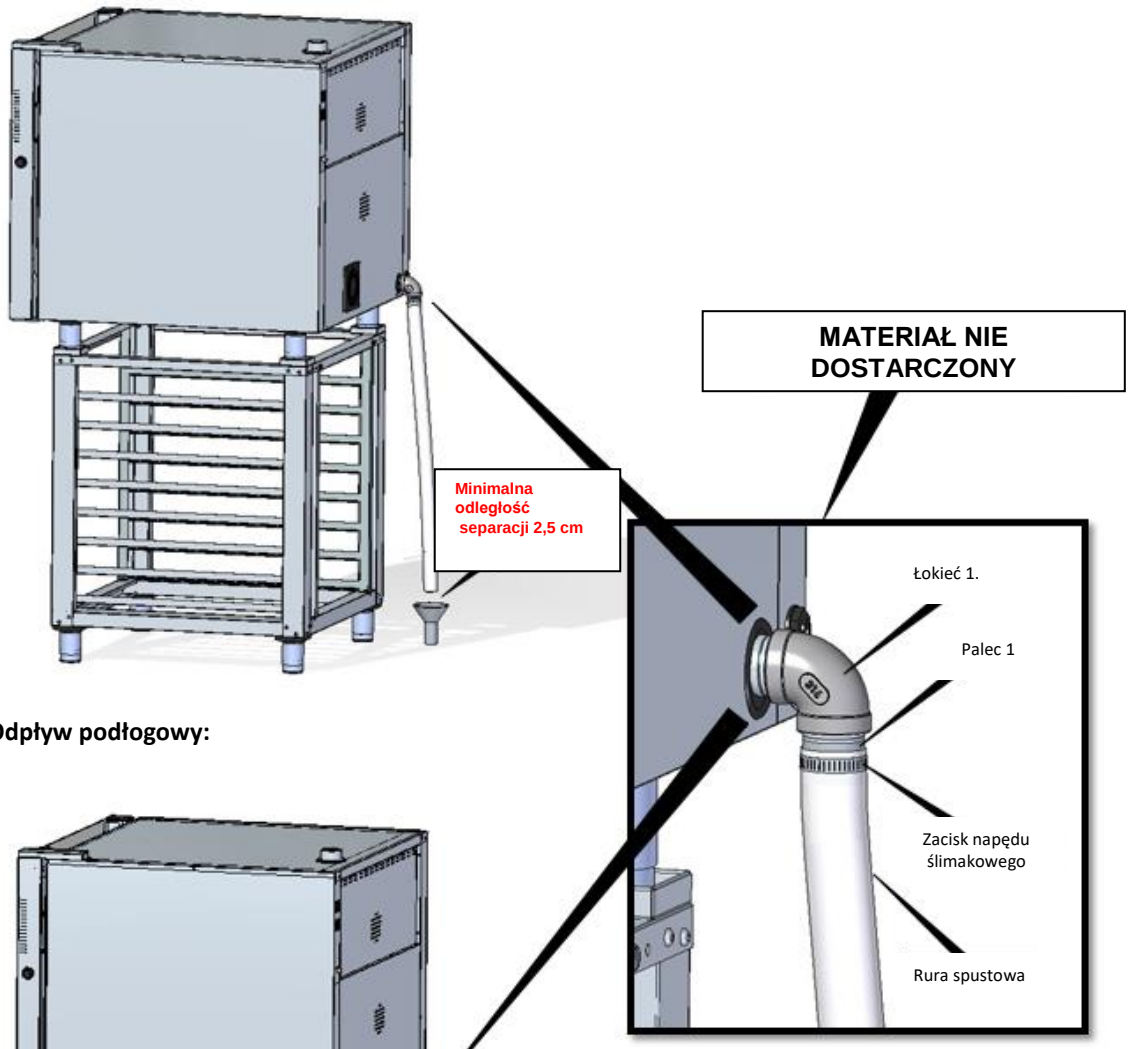
1. **Opływ ścienny:**

Odpływ ścienny musi mieć pionowy kanał wentylacyjny o średnicy **nie mniejszej niż 25 mm**, który powinien znajdować się nad górną pokrywą urządzenia, jak pokazano na rysunku.

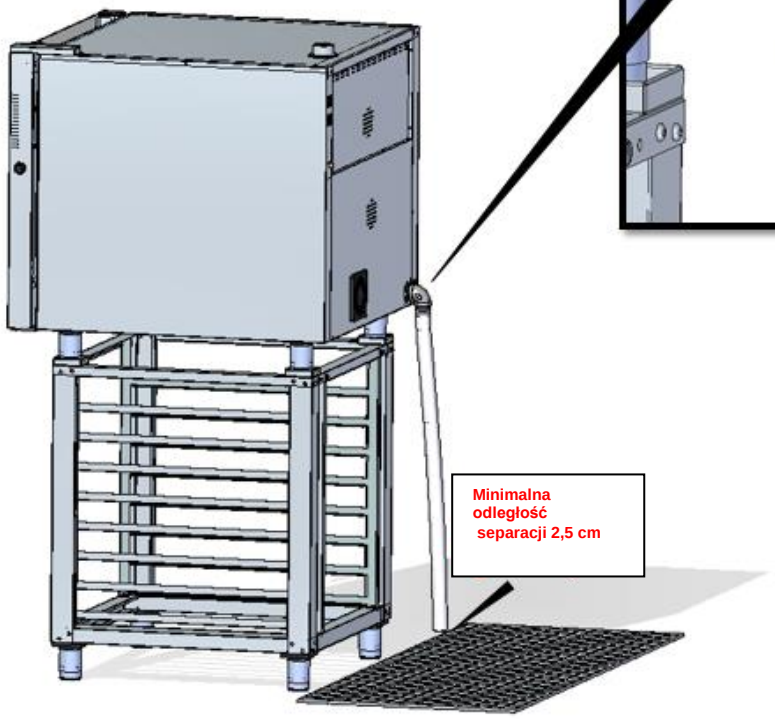
Jeśli pionowy kanał wentylacyjny nie jest zainstalowany, prawidłowy drenaż nie zostanie zagwarantowany i może spowodować awarie i utratę gwarancji.



1. **Oddzielny odpływ z lejem:**



3. **Odpływ podłogowy:**



5.4 Wylot pary z komory gotowania

Opary wylotowe mogą być wilgotne i osiągać wysoką temperaturę, dlatego do ich odprowadzania nie należy używać rur wykonanych z materiałów, które nie gwarantują absolutnej stabilności termicznej do 250ºC.

Aby oczyścić opary z procesu obróbki termicznej, można zamontować skraplacz, który pozwoli oparom na skroplenie się i usunięcie ich do odpływu.

Ważne: kanał wylotu pary z komory gotowania nie powinien przekraczać 50 centymetrów ze względu na ryzyko kondensacji. **Kanał powinien być zawsze pionowy i możliwie jak najbardziej prosty.**

6. Instrukcje użytkowania

Uwaga! Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.

6.1 Ekran. Interfejs użytkownika i główne ustawienia



6.1.1 Włączanie/wyłączanie urządzenia

Aby włączyć urządzenie, należy wykonać poniższe czynności:

- Naciśnij ikonę  aby aktywować ekran.



Aby wyłączyć urządzenie i powrócić do trybu gotowości, należy wykonać następujące czynności:

- Sprawdź, czy nie są wykonywane żadne bieżące operacje.
- Naciśnij ikonę  przez 3 sekundy, aby ustawić ekran w trybie gotowości.

6.1.2 Wybór języka



Sprawdź, czy urządzenie jest włączone i ustawione na ekran gotowości:

1. Naciśnij ikonę  aby przejść do menu ustawień, wybierz **"Język"**, a następnie wybierz język, który chcesz.
2. Naciśnij ikonę  aby wyjść i powrócić do głównego menu.

6.1.3 Ustawianie daty i godziny

Sprawdź, czy urządzenie jest włączone i ustawione na ekran gotowości:



1. Naciśnij ikonę aby przejść do menu ustawień.
2. Wybierz **"Zegar"**, aby zmodyfikować datę i czas.
3. Naciśnij ikonę kilka razy, aż zielona ramka znajdzie się na cyfrze, którą chcesz zmodyfikować.
4. Naciśnij ikonę lub przesunąć pasek, aby ustawić żądaną wartość w wybranej cyfrze.
5. Naciśnij ikonę oszczędzać.
6. Naciśnij ikonę aby wyjść.

6.1.4 Wybór języka



Sprawdź, czy urządzenie jest włączone i ustawione na ekran gotowości:

1. Naciśnij ikonę aby przejść do menu ustawień.
2. Wybierz **" Język "**, aby ustawić żądany język.
3. Wybrany język zostanie natychmiast wyświetlony bez konieczności potwierdzania.

6.1.5 Pasek stanu



Kiedy piec jest włączony, pracuje i wykonuje cykl pieczenia, pasek stanu pokazuje tryb pracy pieca w każdym momencie.

6.1.6 Wtłaczanie wilgoci (tylko dla pieców wyposażonych w system nawilżania)

Jeśli piec jest wyposażony w system nawilżania wtłaczający wilgoć, ikona  zostanie wyświetlona na ekranie. Za pomocą tej ikony można aktywować lub dezaktywować wtłaczanie wilgoci podczas wykonywania cyklu gotowania.

Po naciśnięciu tej ikony wyświetlane są wszystkie funkcje włączone dla systemu nawilżania.

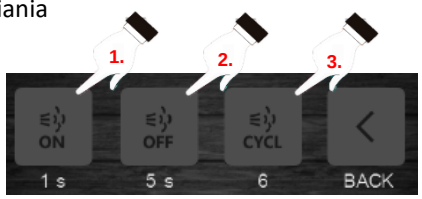
Jeśli temperatura pieca nie jest odpowiednia dla wtrysku pary, ikona pozostanie żółta.



Jeśli temperatura pieca jest odpowiednia, aby umożliwić wtrysk pary, ikona zmieni kolor na zielony.



- Ikona "MANUAL" pozwala na wtrysk oparów w trybie ręcznym.
- Ikona "AUTO" umożliwia aktywację cyklicznego wtrysku oparów, jeśli proces gotowania jest aktywny. Jeśli proces ten nie jest aktywny, naciśnięcie tej ikony spowoduje aktywację cyklicznego wtrysku oparów i ich wstępny wybór.
- Ikona "SETUP" umożliwia dostęp do paska narzędzi służących do ustawiania parametrów trybu automatycznego wtryskiwania oparów. W ten sposób można ustawić następujące wartości:
  1. Czas trwania czasu wtłaczania wilgoci.
  2. Czas trwania czasu wilgotności bez iniekcji
  3. Liczba powtórzeń cyklu wtryskiwania/niewtryskiwania wilgoci.



6.1.7 Regulacja komina

Ikona  reguluje komin, zamykając go lub otwierając, niezależnie od tego, czy wykonywany jest cykl koksowania, czy nie.

Jeśli piec nie wykonuje cyklu pieczenia, przytrzymaj tę ikonę, aby ustawić czas, przez jaki komin ma być otwarty przed zakończeniem procesu pieczenia .

6.1.8 Oświetlenie wewnętrzne

Ikona  włącza lub wyłącza oświetlenie w komorze wewnętrznej.

6.1.9 Oszczędność energii

Ikona  aktywuje funkcję oszczędzania energii, z wyjątkiem sytuacji, gdy wybrana została opcja szybkiego podgrzewania.

6.1.10 Ekran "Ekspert"



Nacisnąć przycisk menu "Expert"  aby uzyskać dostęp do nowego ekranu z dodatkowymi funkcjami i informacjami o stanie urządzenia.

Jeśli nie jest wykonywany żaden cykl gotowania, dostępne są następujące funkcje:



1.  Wyświetlanie wartości wewnętrznych.
2.  Wybieranie przepisu z książki kucharskiej.
3.  Zapisywanie ustawienia wstępnego przepisu w książce kucharskiej.
4.  Dodawanie fazy do przepisu.
5.  Usuwanie fazy przepisu.
6.  Ręczne włączanie okapu (jeśli jest dostępny). Jeśli chcesz go aktywować, wyłączy się po 10 sekundach.
7. Wyświetlanie i resetowanie alarmów. Jeśli jest aktywny alarm, ikona  zostanie wyświetlona na ekranie głównym w polu daty i godziny.



6.1.11 Ekran podsumowujący

Jeśli przez 60 sekund na ekranie nie zostaną wykonane żadne operacje, ekran przechodzi w tryb ekranu podsumowującego, aby zapewnić lepszą widoczność temperatur rezystancji oraz czasu i fazy cyklu pieczenia.

6.2 Ustawianie receptury

6.2.1 Informacje wstępne

1. Receptury można podzielić na jedną lub więcej faz, z których wszystkie są od siebie niezależne.
2. Fazy mogą być tworzone lub usuwane.
3. Naciśnij ikonę  lub  do poruszania się po różnych fazach, pod warunkiem, że nie ma trwającego cyklu gotowania.
4. Naciśnij ikonę  lub  lub użyć paska przewijania, aby ustawić parametry gotowania w każdej fazie.
5. Naciśnij ikonę  aby zapisać ustawione parametry.
6. Naciśnij ikonę  aby zakończyć procedurę bez dokonywania zmian.

6.2.2 Zapamiętywanie przepisu



Piec może zapamiętać maksymalnie 99 przepisów. Procedura zapisywania przepisu jest następująca:

1. Sprawdzić, czy urządzenie jest włączone i czy nie ma trwającego cyklu gotowania.
2. Ustawić cykl gotowania poprzez utworzenie jednego lub kilku etapów zgodnie z opisem w powyższym rozdziale.
3. Przejść do ekranu "EXPERT" (patrz rozdział 6.1.11) i nacisnąć ikonę "Zapisz przepis".
4. Naciśnij ikonę  lub  aby poruszać się po stronach książki kucharskiej i wybrać pozycję, w której chcesz zapisać przepis. Następnie wprowadź nową nazwę przepisu lub nadpisz już istniejącą.

5. Naciśnij ikonę ✓ aby zapisać ustawione parametry.
6. Naciśnij ikonę ✕ aby zakończyć procedurę bez dokonywania zmian.

6.2.3 Wybieranie zapisanego przepisu

Wykonaj następujące czynności, aby wybrać zapisany przepis:

1. Sprawdzić, czy urządzenie jest włączone i czy nie ma trwającego cyklu gotowania.
2. Przejdź do ekranu "EKSPERT" i naciśnij ikonę .
3. Naciśnij ikonę lub i wybierz żądany przepis.
4. Naciśnij ikonę START aby załadować ustawienie receptury. Nazwa przepisu zostanie wyświetlona w dolnej części zegara sterującego.
5. Naciśnij pasek stanu PRE-CALENTAMIENTO aby rozpocząć cykl gotowania.
6. Aby ustawić recepturę ręczną, należy wykonać następujące czynności w celu zmiany parametrów trwającej receptury.
7. Po rozpoczęciu cyklu gotowania pasek stanu zmieni się na PRESIONE PARA INTERRUMPIR. Wystarczy go nacisnąć, aby zatrzymać ten cykl.



6.2.4 Usuwanie receptury

Wykonaj poniższe kroki, aby usunąć przepis:

1. W sekcji 4 w punkcie 6.2.3 naciśnij ikonę DELETE aby usunąć wybrany przepis.

6.3 Zaprogramowany automatyczny start

Funkcja automatycznego startu pozwala użytkownikowi zaprogramować do 9 tygodniowych uruchomień pieca. W ten sposób piec zostanie uruchomiony w zaprogramowanym dniu o wybranej godzinie i osiągnie temperaturę zadaną dla przepisu wybranego w programie.

6.3.1 Ustawianie zaprogramowanego automatycznego startu

1. Sprawdzić, czy jest co najmniej jeden zaprogramowany przepis i czy piec znajduje się w trybie gotowości.
2. Naciśnij ikonę aby przejść do ekranu programowania.
3. Naciśnij ikonę aby wybrać dzień, który chcesz.



4. Naciśnij ikonę aby wybrać żądany czas.

5. Naciśnij ikonę aby wybrać żądany przepis.

6. Naciśnij ikonę aby dodać nowe programowanie startowe i powtórzyć powyższe czynności.

7. Naciśnij ikonę aby skasować już zaprogramowany start.

8. Naciśnij ikonę lub aby poruszać się po różnych zaprogramowanych startach.



9. Gdy ustawienie automatycznego startu jest ustawione i zapisane, ekran pokazuje i sugeruje jego aktywację przy przejściu do trybu czuwania. Jeśli zapisano więcej niż jeden program, do aktywacji zostanie pokazany program najbliższy w czasie



6.4 Korzystanie z portu USB

Piec wyposażony jest w port USB, przez który można pobrać przepisy zapamiętane w książce kucharskiej. Aby to zrobić, wystarczy włożyć pendrive (pusty i/lub sformatowany) i nacisnąć wybraną opcję.

Pozostałe funkcje wyświetlane po włożeniu pendrive'a, takie jak ładowanie i pobieranie parametrów, mogą być wykorzystywane wyłącznie przez autoryzowany serwis techniczny.



7. Alarmy

Jeśli zostanie wygenerowany alarm, włączy się brzęczyk i pojawi się ikona  wyświetlana na ekranie w polu daty i godziny. Nacisnąć tę ikonę, aby wyłączyć brzęczyk. Ponowne naciśnięcie tej ikony powoduje przejście do ekranu "Expert" (patrz sekcja 6.1.10), na którym wyświetlany jest aktywny alarm.

Ikona  zostanie wyświetlona, jeśli wystąpi alarm wymagający ręcznego restartu. Naciśnij tę ikonę, aby uruchomić procedurę ponownego uruchomienia tego alarmu.

Poniższa tabela przedstawia znaczenie kodów alarmowych, które mogą być generowane w piecu.

ALARM	OPIS
Alarm RTC	Opis alarmu: *RTC (błędnie skonfigurowana data i czas)* Rozwiązania: - *Ustaw aktualną datę i godzinę zakończenia alarmu. Aby to zrobić, przejdź do Ustawienia→ Zegar.*
PRÓBKA KOMORY GÓRNEJ/DOLNEJ Alarm	Opis alarmu: *Sonda komorowa* Rozwiązania: *Sprawdzić sondy komorowe.* - *Sprawdzić, czy sonda komorowa jest prawidłowo podłączona do płyty zasilającej.* - *Jeśli problem nadal występuje, należy wymienić sondę.* Opis alarmu: - *Jeśli alarm jest aktywny, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć cyklu gotowania.* - *Jeśli alarm zostanie aktywowany podczas cyklu gotowania, cykl ten zostanie zatrzymany.* - *Wyjście do regulacji temperatury zostanie odłączone.* - *Jeśli alarm nie ustaje, prosimy o kontakt z serwisem pomocy technicznej..*
Awaria zasilania Alarm	Opis alarmu: *Odcięcie zasilania lub nieprawidłowe wyłączenie pieca. Uaktywnia się, gdy nastąpi wyłączenie zasilania lub gdy piec zostanie wyłączony w niewłaściwy sposób. Aby wyłączyć go prawidłowo, piec musi być wyłączony, gdy na ekranie wyświetlany jest komunikat "PRESS TO ACTIVATE".*

	Rozwiązania: - *Nacisnąć przycisk alarmu, aby zniknął z ekranu.* - *Sprawdzić połączenie elektryczne urządzenia.* - *Sprawdzić zasilanie urządzenia.* - *Sprawdź, czy piec jest wyłączony, gdy na ekranie wyświetlany jest komunikat "PRESS TO ACTIVATE".* Główne konsekwencje: - *Jeśli podczas cyklu gotowania nastąpi przerwa w zasilaniu, po przywróceniu zasilania cykl rozpocznie się od początku cyklu, jeśli czas przerwy w zasilaniu jest krótszy niż 240 minut, w przeciwnym razie cykl zostanie przerwany.* - *Jeżeli alarm nie ustaje, należy skontaktować się z serwisem pomocy technicznej*
NO-CONNECTION Alarm	Opis alarmu: *Bez komunikacji między modułem sterującym a ekranem.* Rozwiązania: - *Sprawdź okablowanie łączące ekran z płytą zasilającą.* Główne konsekwencje: - *Jeśli alarm jest aktywny, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć cyklu gotowania.* - *Jeśli alarm zostanie aktywowany podczas cyklu gotowania, cykl ten zostanie zatrzymany.* - *Jeśli alarm nie ustaje, prosimy o kontakt z serwisem pomocy technicznej.*
KOMPATYBILNOŚĆ PODSTAWOWA Alarm	Opis alarmu: *Niekompatybilność pomiędzy modułem sterującym a zainstalowanym oprogramowaniem firmowym.* Rozwiązania: - *Sprawdzić wersję oprogramowania sprzętowego modułu sterującego.* Główne konsekwencje: - *Jeśli alarm jest aktywny, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć cyklu gotowania.* - *Jeśli alarm zostanie aktywowany podczas cyklu gotowania, cykl ten zostanie zatrzymany.* - *Jeśli alarm nie ustaje, prosimy o kontakt z serwisem pomocy technicznej.*

TEMPERATURA Alarm	Opis alarmu: *Alarm dla maksymalnej temperatury osiągniętej na górze lub na dole.* Rozwiązania: - *Sprawdź, czy temperatura wykrywana przez sondę jest prawidłowa.* - *Jeżeli alarm nie ustaje, należy skontaktować się z serwisem pomocy technicznej* Główne konsekwencje: - *Bez konsekwencji.*
Alarm WYSOKA TEMPERATURA OBUDOWY ZASILANIA	Opis alarmu: *Wysoka temperatura pracy na płycie mocy lub w module sterującym.* Rozwiązania: - *Sprawdzić, czy wentylator chłodzący płytę działa prawidłowo.* - *Sprawdzić, czy piec jest zainstalowany zgodnie z odległościami bezpieczeństwa podanymi w niniejszej instrukcji i czy żaden element nie blokuje wylotu gorącego powietrza przez otwory wentylacyjne.* - *Jeśli alarm nie ustaje, należy skontaktować się z serwisem technicznym* Główne konsekwencje: - *Jeśli alarm jest aktywny, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć cyklu gotowania* - *Jeśli alarm zostanie aktywowany podczas cyklu gotowania, cykl ten zostanie zatrzymany.*
TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA Alarm	Opis alarmu: *Termostat bezpieczeństwa.* Rozwiązania: - *Zresetować termostat bezpieczeństwa.* - *Sprawdzić, czy termostat bezpieczeństwa jest dobrze podłączony.* Główne konsekwencje: - *Jeśli alarm jest aktywny, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć cyklu gotowania.* - *Jeśli alarm zostanie aktywowany podczas cyklu gotowania, cykl ten zostanie zatrzymany.*

FM CALEFACCIÓN S.L.
B-14343594
Carretera de Rute, km. 2’700
14900 Lucena (Córdoba)
www.fmindustrial.es